

KOOKAANWIJZINGEN

KERSTMENU 2019 SLAGERIJ DE LEEUW

AMUSES

Foie bonbon: kant-en-klaar. Serveer direct uit de koelkast.

Foie flurry: kant-en-klaar. Serveer direct uit de koelkast.

Zeebaars glaasje: kant-en-klaar. Serveer direct uit de koelkast.

Yakitori spiesje: kant-en-klaar. Laat op kamertemperatuur komen. Verwarm in gesloten zwarte ovenbakje ca. 10 minuten in een op 150°C voorverwarmde oven.

Schelp: kant-en-klaar. Knijp uit de bijgeleverde spuitzak een dot bloemkool/kaffircustard in de bijgeleverde schelp. Tip: serveer met kaviaar (verschillende soorten bij ons verkrijgbaar) en een heel smal lepeltje.

Wintertruffelcake: kant-en-klaar. Laat eerst op kamertemperatuur komen.

VIS VOORGERECHTEN

Zeeduivel: kant-en-klaar. Laat goed op kamertemperatuur komen. Verwarm het nog gesloten weckpotje ca. 20 minuten au bain marie in een pan met net gekookt water (van het vuur af). Zet het potje voor 2/3 onder water. Zet op laag vuur en houd het water tegen de kook aan (niet laten koken!). Een tweede manier is om het nog gesloten weckpotje 20 minuten op een rooster te zetten in een reeds voorverwarmde oven van 95°C. Knijp de dressing met de pipet door de venkelsalade en hussel goed door. Bij het openen aan tafel: houd je hand op de deksel en trek het rubberen lipje recht naar je toe. Schep de venkelsalade op de zeeduivel in het weckpotje en serveer.

Pulpo a la Gallega: kant-en-klaar. Haal het petrishaaltje ca. 15 minuten alvorens te serveren uit de koelkast.

Visterrine: kant-en-klaar. Haal het plastic eraf en laat ca. 15 minuten op het bord 'ademen'. Tip: serveer (desgewenst) met onze romescosaus.

Halve kreeft: kant-en-klaar. Laat goed op kamertemperatuur komen. Verwarm de kreeft (nog in de gesloten zwarte ovenbak) ca. 12-15 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven. Leg de kreeft op een voorverwarmd bord. Schep de Albuferasaus uit het zwarte bakje over de kreeft en serveer.

Coquille: kant-en-klaar. Laat op kamertemperatuur komen. Haal de schelp uit de zwarte ovenbak en leg op een rooster in een op 150°C voorverwarmde oven, gedurende ca. 10 minuten. Breek de zoutkorst van de randen af en haal voorzichtig de bovenkant eraf. Indien u dat met een mesje doet, let op dat er geen schelpsplinters in het gerecht komen. Serveer daarna direct.

Kaviaar: kant-en-klaar. Tip: serveer met de blini's (op kamertemperatuur) en yuzu crème fraîche.

Salade 'Starring SdL': kant-en-klaar. Tip: serveer met knapperig getoast pain Max Poilâne.

Foie/paling/biet briquette: kant-en-klaar. Haal de briquette uit de koelkast en trek aan beide zijken van de vorm zodat de inhoud loskomt. Draai dan pas om en stort voorzichtig op een bordje. Laat ca. 5 minuten op temperatuur komen alvorens te serveren.

VLEES VOORGERECHTEN

Paté en croûte: kant-en-klaar. Haal het plastic eraf, leg op het bord en laat op kamertemperatuur komen. Tip: serveer met onze 'Amsterdamse ui' of cornichons (bij ons verkrijgbaar).

Zwezerik: Al gegaard. In het vacuumzakje laten en eerst op kamertemperatuur laten komen. Dan in het zakje 15 minuten verwarmen in een reeds voorverwarmde oven van 90°C. Haal de zwezerik en wintertruffelroomsaus uit het zakje en serveer.

Wagyu carpaccio: kant-en-klaar. Serveer direct uit de koelkast op het bord met rucola/little gem en geschaafde Parmigiano Reggiano. Voeg naar wens en smaak goede olijfolie, een mooie balsamicoazijn, zout c.q. versgemalen peper toe. Daarna het gerecht even op temperatuur laten komen alvorens te serveren.

Vitello tonnato: kant-en-klaar. Laat op kamertemperatuur komen. Serveer op een bord met onze tonijnsaus en kappertjes (beide bij ons verkrijgbaar).

TRUFFEL

Gepocheerd ei/pastinaakcrème/foiesaus: kant-en-klaar. Belangrijk: laat goed op kamertemperatuur komen. Verwarm het nog gesloten weckpotje ca. 15 minuten au bain marie in een pan met net gekookt water (van het vuur af). Zet het potje voor 2/3 onder water. Zet op laag vuur en houd het water tegen de kook aan (niet laten koken!). Een tweede manier is om het nog gesloten weckpotje 15 minuten op een rooster te zetten in een reeds voorverwarmde oven van 95°C. Bij het openen aan tafel: houd je hand op de deksel en trek het rubberen lipje recht naar je toe. Tip: schaaft er verse zwarte wintertruffel overheen -naar budget en behoefte- en serveer.

Wintertruffelpannacotta: Haal de briquette uit de koelkast en trek aan beide zijanten van de vorm zodat de inhoud loskomt. Draai dan pas om en stort voorzichtig op een bordje. Laat ongeveer 5 minuten op temperatuur komen alvorens te serveren.

Verse witte truffel: advies circa 3 gram per persoon. Schaaf pas aan tafel met de truffelschaaf over uw gerecht heen, de witte truffel is een etherische truffel, dus de geur vervliegt vrij snel. Daarom is ons advies: neus erboven en genieten! Truffelschaaf (hout of RVS) bij ons verkrijgbaar.

Verse zwarte wintertruffel: advies ca. 3 - 5 gram per persoon. Schaaf of hak de wintertruffel fijn. Haal het gerecht van het vuur en schep als laatste de truffel erdoorheen. Garneer met een paar schaaftjes truffel. Truffelschaaf (hout of RVS) bij ons verkrijgbaar.

Verse najaarstruffel: advies ca. 5 gram per persoon. Schaaf of hak de najaarstruffel fijn. Haal het gerecht van het vuur en schep als laatste de truffel erdoorheen. Garneer met een paar schaaftjes truffel. Truffelschaaf (hout of RVS) bij ons verkrijgbaar.

'SdL' winter- en zomertruffelsalsa: te gebruiken door uw pasta, in risotto, sauzen, vinaigrette of op sneetjes knapperig getoast pain Max Poilâne of crostini.

ONZE KLASSIEKERS

Aardappelterriner 'royale': kant-en-klaar. Haal uit de koelkast, verwijder het plastic folie, leg op het bord en laat ca. 10 minuten op temperatuur komen alvorens te serveren. Tip: serveer met een mooie olijfolie, zoals arbequina Castillo de Canena e.v. (wij hebben een goed assortiment).

Marbré: kant-en-klaar. Haal uit de koelkast, verwijder het plastic folie, leg op het bord en laat ca. 10 minuten op temperatuur komen alvorens te serveren. Tip: serveer met onze 'Amsterdamse ui' of cornichons (bij ons verkrijgbaar).

Ganzenleverterriner: kant-en-klaar. Haal uit het vacuumplastic. Laat ca. 10 minuten op temperatuur komen alvorens te serveren. Tip: serveer met sneetjes knapperig getoast pain Max Poilâne.

Ganzenleverworst: kant-en-klaar. Haal uit de koelkast, snijd direct in dunne plakjes en serveer direct. Tip: serveer met sneetjes knapperig getoast pain Max Poilâne.

SOEPEN & BOUILLONS

Bisque de homard: kant-en-klaar. Verwarm de soep (niet laten koken). Serveer op voorverwarmd servies. Optioneel: met kreeftenvlees; laat het kreeftenvlees vantevoren op kamertemperatuur komen en schenk de hete soep eroverheen (niet meeverwarmen).

Heldere wildbouillon: kant-en-klaar en verwarm.

Dashi: kant-en-klaar. Verwarm de bouillon inclusief het garnituur en serveer.

Morillesoep: kant-en-klaar. Verwarm de soep (niet laten koken). Serveer op voorverwarmd servies. Tip: schaf er verse zwarte wintertruffel overheen, naar budget en behoefte.

Knolselderijsoep (vegetarisch): kant-en-klaar. Verwarm de soep (niet laten koken). Serveer op voorverwarmd servies. Tip: schaf er verse zwarte wintertruffel overheen, naar budget en behoefte.

Basisbouillons (kalf/gevogelte): kant-en-klaar. Perfect als basis voor uw zelfgemaakte soep, risotto of stoofgerecht. Is nog niet op smaak gebracht, zodat u zelf naar wens zout etcetera kunt toevoegen.

PIÈCES DE RÉSISTANCE

Anjouduif (2 personen): kant-en-klaar. Laat alles goed op kamertemperatuur komen. Haal de reeds gegaarde duivenfilet ruim van te voren uit het vacuum plastic zodat het kan 'ademen'. Vet een pan in met iets roomboter en bak daarin de dubbele duivenfilet kort, slechts ca. 30 seconden aan beide zijden, want ze moeten rood blijven. In de bijgeleverde bak zitten de reeds gegaarde boutjes met saus en jeneverbesolie. Houd de olie apart door het in een kopje over te schenken. Verwarm de boutjes in de saus op laag vuur in de pan. Haal de pan van het vuur, haal de boutjes uit de pan en doe een beetje van de olie bij de saus. Verdeel ondertussen de kersen/olijvencompote en de filets over reeds voorverwarmde borden, schenk de saus eroverheen, doe het kruim van het huidje op de filets en serveer direct.

Beef Wellington (ca. 4 personen): Verwarm direct uit de koelkast ongeveer 45 minuten in een voorverwarmde oven van 190°C tot een kerntemperatuur bereikt is van 43°C. Daarna buiten de oven minstens 10 minuten laten rusten op een houten snijplank alvorens te serveren (niet afgedekt). Tip: serveer met bijvoorbeeld onze bospaddenstoelenroomsaus, truffelroomsaus, sauce Périgueux en/of extra aan tafel geschaafde verse zwarte wintertruffel.

Rubia 'cocido': kant-en-klaar. Laat op kamertemperatuur komen. Verwarm het runderstoofgerecht in de nog gesloten zwarte sealbak ca. 30 minuten in een voorverwarmde oven van 150°C (afhankelijk van de hoeveelheid) of in een pan.

Blanquette de veau: kant-en-klaar. Laat het kalfsstoofgerecht op kamertemperatuur komen. Verwarm in een pan (niet laten koken) of in de nog gesloten zwarte sealbak ca. 30 minuten in een voorverwarmde oven van 150°C (afhankelijk van de hoeveelheid). Lekker met rijst of Cipriani pasta en onze groene groentenmelange.

Lamsstoofgerecht 'navarin': kant-en-klaar. Laat op kamertemperatuur komen. Verwarm het stoofgerecht in de nog gesloten zwarte sealbak ca. 30 minuten in een voorverwarmde oven van 150°C (afhankelijk van de hoeveelheid) of in een pan.

Kerst(Bresse)kapoen: Belangrijk/van tevoren: schaf een kerntemperatuurmeter aan (deze is bij ons verkrijgbaar) en laat de kapoen/kalkoen voor bereiding 5 tot 6 uur goed op kamertemperatuur komen. Indien van toepassing: 2 uur van tevoren de vacuumzak verwijderen en laten ademen. Verwarm de oven voor tot 90°C. Bestrijk de kalkoen met roomboter. Plaats de kapoen/kalkoen in de voorverwarmde oven, op een rooster met daaronder een lekbak. Controleer de gaarheid met een kerntemperatuurmeter: de kerntemperatuur in de farce dient 58-60°C te zijn. Het juist meten van de kerntemperatuur gaat zo: wanneer de kerntemperatuur is bereikt, dan steekt u de naald nog even verder in het vlees. U trekt de naald dan langzaam weer naar u toe. Als u ziet dat de temperatuur daalt, is dat de kern van het vlees; laat dan de temperatuur alsnog tot de gewenste hoogte komen. Serveertip: de gevulde kapoen/kalkoen is helemaal af indien u deze bijvoorbeeld serveert met onze sauce Périgueux (wintertruffeljus), truffelroomsaus of bospaddenstoelenroomsaus. Indien u ervoor kiest de eventuele eigen braadjus af te blussen met ons gevogeltefond, dan kunt u de saus monteren door deze met een garde op te kloppen met enkele klontjes ijskoude boter. Breng daarna op smaak met peper en zout. Helemaal af met extra aan tafel geschaafde verse zwarte wintertruffel.

Bressepoularde ‘en cocotte’: Kant-en-klaar (2 personen). Laat alles op kamertemperatuur komen. Leg de vacuümzak met de kipfilet, boudins en roomsaus plat in de bijgeleverde ovenschaal. Verwarm de braadslede met zak in de ovenschaal ca. 30 minuten in een voorverwarmde oven op 90°C. Knip daarna de vacuumzak open, doe de inhoud in de ovenschaal, dek af met aluminiumfolie en zet deze nog ca. 15 minuten in een op 150°C voorverwarmde oven. Haal het aluminiumfolie eraf en serveer in de ovenschaal. Helemaal af met extra aan tafel geschaafde verse zwarte wintertruffel.

Spaans zuiglamsboutje: kant-en-klaar. Laat het boutje in de nog gesloten zwarte sealbak op kamertemperatuur komen en verwarm ca. 60 minuten in een voorverwarmde oven van 90°C. Haal 5 minuten van tevoren de meegeleverde lamsjus uit het bakje, zeef de jus en laat eventueel naar smaak nog iets inkoken in een pannetje. Verdeel het vlees over reeds voorverwarmde borden.

WILD

Fazant (2 personen): kant-en-klaar. Laat goed op kamertemperatuur komen. Verwarm de fazantenfilet (nog in het vacuumzakje) ca. 15 minuten in een voorverwarmde oven van 90°C, samen met het bakje met de reeds gekonfijte boutjes. Vet alvast een pan in met iets roomboter. Haal de warme fazantenfilet uit het zakje en haal de boutjes uit het bakje. Bak filet en boutjes in de pan met iets boter op laag vuur; beide op de velkant, zodat het huidje krokant wordt. Serveer filet en boutje op het reeds voorverwarmde bord. Tip: lekker met onze bospaddenstoelenroomsaus.

Hazenpeper: kant-en-klaar. Laat op kamertemperatuur komen. Verwarm in een pan (niet laten koken) of in de nog gesloten zwarte sealbak ca. 30 minuten in een voorverwarmde oven van 150°C (afhankelijk van de hoeveelheid).

(Koninklijke) reezadel: laat op kamertemperatuur komen. Braad ca. 12 minuten per 500 gram in een braadslede met boter in een voorverwarmde oven van 180°C. Bedruip tussendoor regelmatig met de jus. Serveer met bijvoorbeeld onze sauce Périgieux of blus de eigen jus af met wildfond *)

Lièvre à la royale: Laat op kamertemperatuur komen. Braad de onderkant van de hazenfilet aan in bruine bruisende boter in de pan. Braad daarna ca. 10 minuten verder in een voorverwarmde oven van 160°C en bedruip intussen regelmatig met het braadvocht. Laat heel even rusten en serveer op reeds voorverwarmde borden.

VAN ARNO'S HAKBLOK

Belangrijk! Vlees moet minimaal 3 uur van te voren uit de koelkast worden gehaald (grotere stukken nog langer) en minimaal een half uur voor bereiding uit het vacuumplastic, zodat het goed kan ‘ademen’. Het vlees dient goed op kamertemperatuur te zijn alvorens te bereiden.

Cote: Aanbraden in de pan in de bruine, bruisende boter. Daarna verder verwarmen op 90°C in een voorverwarmde oven, als volgt:

- * cote de boeuf: tot een kerntemperatuur is bereikt van 47°C.
- * cote de ternera: tot een kerntemperatuur is bereikt van 50°C.
- * cote de veau: tot een kerntemperatuur is bereikt van 50-52°C.
- * cote de Ibérico: tot een kerntemperatuur is bereikt van 58°C.
- * cote de l’agneau / (lamsrack: tot een kerntemperatuur is bereikt van 54°C.)

Rollade: Aanbraden in de pan in de bruine, bruisende boter. Idem als bij cote hierboven, en:

- * Spaans zuiglam: tot een kerntemperatuur is bereikt van 70°C.

Steak: Aan weerszijden bakken in de pan in de bruine, bruisende boter.

Vrijwel onmisbaar voor een perfecte bereiding van uw vlees is een kerntemperatuurmeter. Deze is ook bij ons te koop in de slagerij.

TIP: Blus de eigen jus af met kalfsfond *). Of serveer met een van onze kant-en-klare sauzen.

VERDER VERKRIJGBAAR

Kalfsrollade ganzenlever/Colombospecerijen: laat op kamertemperatuur komen. Braad eerst rondom aan en daarna ca. 25 minuten per 500 gram in een voorverwarmde oven van 180°C tot een kerntemperatuur is bereikt van 50°C. Serveer met bijvoorbeeld onze bospaddenstoelenroomsaus of blus de eigen jus af met kalfsfond *)

Speenvarken schouder/bout: Vraag advies in de winkel voor bereiding.

Speenvarken hee: Recept apart verkrijgbaar in de winkel.

Ganzen/eendenlever rauw: altijd eerst nog te bakken/bereiden. Wij kunnen het voor u in krullen snijden, zodat u het vlak voor het serveren over uw warme gerecht kunt verdelen.

Plakjes aan weerszijden licht met bloem, peper en zout bestuiven. Aan een zijde kort bakken in een tefalpan. Omdraaien en als rose vocht verschijnt aan de bovenkant, direct serveren.

GROENTEN & GARNITUREN

Cannelloni ricotta/tomaat (vegetarisch): kant-en-klaar. Haal uit zwarte ovenbak en laat de cannelloni in het eigen bakje goed op kamertemperatuur komen. Verwarm ca. 20 minuten in een op 150°C voorverwarmde oven.

Aardappelrösti: kant-en-klaar. Haal uit de verpakking, laat op kamertemperatuur komen.

Leg op een ovenrooster en verwarm ca. 15 minuten in een voorverwarmde oven van 150°C.

Algemeen: Voor de kant-en-klare groenten en garnituren die worden geleverd in zwarte ovenbakken geldt: laat de nog gesloten bak eerst op kamertemperatuur komen en verwarm ca. 15-20 minuten in een voorverwarmde oven van 175°C, afhankelijk van het soort gerecht en de hoeveelheid. (Prik enkele gaatjes in het folie indien u geen oven heeft maar een magnetron.)

Voor alle vlezen kunt u als vuistregel de volgende algemene kookaanwijzingen aanhouden:

BLANK VLEES

Ca. 25 minuten per 500 gram rauw gewicht in de voorverwarmde oven op 180°C.

ROOD VLEES

Nog rood van binnen ca. 12 min. per 500 gram rauw gewicht in de voorverwarmde oven op 180°C.

Voor rosé van binnen ca. 18 minuten per 500 gram rauw gewicht in de voorverwarmde oven op 180°C. Langer is niet aantrekkelijk.

OVERIGE TIPS

Let wel: er zijn nog andere factoren die invloed hebben (hoog, plat, koud of lauw bij aanvang, etc.). Vacuüm verpakte producten minimaal een uur van tevoren uit het plastic halen en droogdeppen met keukenpapier. Laat het vlees altijd eerst goed op kamertemperatuur komen en laat het na het bakken even rusten, bij voorkeur bedekt met aluminiumfolie, alvorens aan te snijden en te serveren.

*) Indien u ervoor kiest de eigen braadjus af te blussen met fond, dan kunt u de saus (van het vuur af) monteren door deze met een garde op te kloppen met enkele klontjes ijskoude boter en eventueel verder op smaak brengen met peper en/of zout.

De onmisbare keukenhulp: de kerntemperatuurmeter is ook bij ons verkrijgbaar!

Wij adviseren u al uw warme gerechten te serveren op voorverwarmde borden.

Uiteraard adviseren wij u persoonlijk verder om het resultaat 100% te laten zijn.

Wij wensen u prettige feestdagen!

Met culinaire groet,

Arno en Monique Veenhof en het team van Slagerij De Leeuw Amsterdam - december 2019